

SCALOGNI GLASSATI AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di scalogni
- 100 g di vino rosso giovane
- 25 g di burro
- 4 cucchiaini zucchero
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- scorza di limone
- 1/2 spicchio aglio
- 6 cucchiaini aceto di vino rosso
- 1 pizzico sale

Pelate gli scalogni.

Fate sciogliere in una casseruola il burro con lo zucchero, lasciandolo leggermente caramellare poi unite gli scalogni interi, fateli appassire, bagnateli con il vino, quindi fateli cuocere, coperti, a fuoco moderato per circa 25 minuti, o finché il fondo di cottura risulterà ristretto; allora aggiungete l'aceto, il sale e della gremolata preparata con un trito fine di aglio, una scorzetta di limone e il prezzemolo.

Spegnete quando l'aceto sarà evaporato e gli scalogni saranno ricoperti da una glassa sciropposa.